



Gosset je nejstarším rodinným vinařským domem v Champagne v Ay s tradicí od roku 1584, kdy Jean Pierre Gosset zakládá vinařský dům a obchod vínem, nejdříve tichým a následně od 18. století s šumivým. 16 generací v řadě se rodina Gossetů stará o své vinice, sklepy a zkušenost s výrobou vína předává dále a zásadním způsobem přispívá ke slávě Champagne ve světě. Díky tomu dnes Gosset rezonuje jako excelentní a spolehlivý producent Champagne u největších gourmetů a labužníků. Od 18. století si Gosset uchovává svou jedinečnou tradiční formu láhve s hrdelní etiketou, která dává vínu svou nezaměnitelnost. Champagne Gosset se vždy vyznačovalo svým osobitým stylem ryzích, svěžích, přímých vín delikátní finesy, vzletnosti a dlouhověkosti.



Champagne Gosset Grande Réserve

Jeho subtilní kostra je nejlepším výrazem stylu Gosset. Tradiční vinifikace a zrání vína dlouhou dobu na jemných kvasničných kalech zabraňují předčasným oxidacím. Jablečno-mléčné fermentace víno nikdy neprodělává, aby si víno udrželo svou primární aromatikou, svěžest, vzletnost a dlouhověkosti. Dosage 8 gr/l dává vínu skvělou vyváženost mezi svěžestí, ovocitostí a vinozitou, aniž by zakryla ryzost a charakter vína. Zrání po druhotné fermentaci na kalech probíhá déle než tři roky ve sklepech domu za konstantní teploty.

Odrůdy	45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Zrání na kalech	min. 3 roky
Odstřelení kalů	min. 6 měsíců před uvedením na trh
Polohy vinic	Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger, Villers-Marmery
Dosage	8 g/l
servis	8°C, sklenice tulipán